

BIFE ASSADO NO FORNO

INGREDIENTES

600 g de bife (4 bifes grossos)

sal

pimenta-do-reino moída

molho de alho

1 limão

1/2 cebola

orégano

azeite

pimentão

3 batatas médias

1 tablete de caldo de legumes

1 sachê de tempero do nordeste

MODO DE PREPARO

Tempere os bifes com sal, pimenta-do-reino e molho de alho a gosto e deixe marinar por 30 minutos.

Junte o suco de 1 limão, 1 colher de azeite, orégano a gosto, misture e reserve.

Corte as batatas em rodelas não muito fina, coloque na panela com água o suficiente pra cobrir as batatas junto com o caldo de legumes, o tempero do nordeste, azeite, uma pitada de sal e orégano.

Deixe cozinhar por 10 minutos.

Corte a cebola e meio pimentão em rodelas finas.

Unte uma travessa com manteiga, coloque a carne, cubra com a cebola, o pimentão, as rodelas de batatas e regue com azeite e um fio do caldo que cozinhou as batatas.

Coloque no forno preaquecido a 250° C, por 45 minutos.

Retire do forno e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20073-bife-assado-no-forno.html>